

<<百姓餐桌-花样主食（项目部）>>

图书基本信息

书名：<<百姓餐桌-花样主食（项目部）>>

13位ISBN编号：9787543669840

10位ISBN编号：7543669846

出版时间：2011-2

出版时间：青岛

作者：美食生活工作室 编

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<百姓餐桌-花样主食（项目部）>>

内容概要

本书主要收录有15大类中西主食包罗万象，150种常见易购的食材，75个好学易用的面点制作小妙招，333道营养美味的花样主食，总共有568种主食的做法。

<<百姓餐桌-花样主食(项目部)>>

书籍目录

百变米饭 粒粒清香 如何做米饭 咖喱牛肉盖浇饭 牛肉盖浇饭 鸡丁豌豆盖浇饭 茄汁鱼片盖浇饭
 家常盖浇饭 木耳猪肝盖浇饭 叉烧煲仔饭 牛肉煲仔饭 烧鹅煲仔饭 盐猪肚饭 草菇猪心
 肉片饭 腊味煲仔饭 肉松窝蛋饭 石锅拌饭(一) 石锅拌饭(二) 石锅拌饭(三) 石锅拌饭(四)
 降糖八宝饭 五彩菠萝饭 青柠饭 蜜汁红枣饭 南瓜饭 地瓜蒸饭 南瓜苡仁米饭 牛肉饭 麦冬
 牡蛎烩饭 兔肉米饭 菠萝鸡饭 松子银鱼拌饭 扬州炒饭 鸡蛋炒饭 椿芽炒饭 香菇炒饭 双
 菇炒饭 火腿炒饭 龙凤炒饭 虾仁枸杞炒饭 什锦炒饭 菠萝鱿鱼炒饭 番茄虾仁炒饭 牛肉炒
 饭筋道面条 喷香诱人 如何做面条 麻酱凉面 四味凉面 怪味凉面 葱油凉面 酸辣凉面 卤味
 凉拌面 黄瓜鸡丝凉面 拉条子 油泼扯面 泡菜凉拌面 拌素面 蒸拌莜面 猪肉炸酱面 扁豆焖
 面 肉丝焖面 叉烧热干面 臊子面 担担面 甜水面 韭黄阳春面 打卤面 芸豆肉丁打卤面
 蛋花番茄面 燕麦面条 胡萝卜汁面 莜麦面条 意大利肉酱面条 手擀面 全家福汤面 菇蕈龙须
 面 猫耳面 刀削面 传统大肉面 肉丝香菇面 过桥面 香菇酱肉面 野菜肉酱面 酸辣三丝面
 雪菜肉丝面 家常肘花面 玉米汤面 排骨面 猪肝面 榨菜肚丝面 清汤牛肉面 番茄汁牛肉
 面 牛柳酸辣面 红烧牛肉面 麻辣牛肉面 牛腩面 羊肉面 鸡翅香菇面 鸡味拉面 洋葱羊肉面
 鱼肉香菇汤面 虾仁伊府面 文蛤海鲜面 蚬子金针面 珍珠面 奶香空心面 煎炒面 炒通心
 粉 炒疙瘩 番茄虾仁面 意大利炒面 酸甜鱼面花样面点 醇香味美 如何做馒头和花卷 如何做
 汤圆 如何做烧饼和火烧 胡萝卜馒头 佛手馒头 菊花馒头 刀切馒头 寿桃馒头 玉米面馒头
 香米馒头 小米发糕 双瓜菜窝头 葱油花卷 银丝卷 葱香糯米卷 腊肠卷 南乳卷 金丝花卷
 果味金银花卷 荷叶卷 莲花卷：豆腐卷 火腿卷 香麻糯米卷 香鲜糯米卷 蚝油腐皮卷 蟹
 柳卷 果仁汤圆 豆沙汤圆 巧克力汤圆 黑芝麻瓜子仁汤圆 八宝汤圆 西式汤圆 奶香玉米饼
 山药饼 手抓饼 葱油酥 春饼 糯米豆沙饼 煎西瓜豆沙饼 酥皮豆沙饼 南瓜糯米饼 吉利
 饼 香煎芝麻饼 风味小黏饼 香酥莼笋盒 香炸土豆饼 什锦蔬菜饼 玉米火腿饼 合菜烙 胶东
 合饼 煎红薯饼 褡裢饼 筋饼肉丝 芋泥猪肉饼 潮式牛肉煎饼 香煎鸡蛋饼 火腿夹蛋饼 荷叶
 饼 玉米糊饼 煎饼合子 牡蛎煎饼 油酥火烧 黄米火烧 四枣火烧 黑米火烧 糯米火烧 苏
 式月饼 潮式月饼 开口笑 炸翻花 小麻花包饺馄饨 鲜嫩爽口 如何做包子 如何做饺子和馄
 饨 黑米包 豆沙包 红糖三角包 香米包 香菇素菜包 黄米包 地瓜面烫包 胡萝卜素包 水晶
 包 三鲜大包 虾仁大包 翡翠汤包 排骨包 三鲜提花灌汤包 玉米面包子 红薯面包子 黄瓜素
 水饺 番茄鸳鸯水饺 胡萝卜素水饺 银耳水饺 南瓜海米水饺 素三鲜水饺 白菜元宝水饺 猪肉
 韭菜水饺 芸豆猪肉水饺 茭瓜猪肉水饺 小龙虾饺 牛肉水饺 羊肉水饺 鸡肉水饺 鲑鱼水饺
 鱼汤水饺 虾仁冬瓜水饺 大头菜素蒸饺 四喜饺 茼蒿牛肉蒸饺 白萝卜羊肉蒸饺 梅花饺 香椿
 鸡蛋海米馄饨 绿豆芽猪肉馄饨 四海干捞馄饨 龙抄手 鸡丝馄饨 虾仁馄饨 牛肉馄饨 羊肉馄
 饨 翡翠烧卖 大虾烧卖 香菇蟹黄烧卖 江米烧卖 牛肉烧卖风味西点 香甜可口 制作西点常用
 的原料和工具 萝卜酥 飘香榴莲酥 苹果酥派 草莓酥 奶黄酥 蛋黄莲蓉酥 迷你比萨 水果蛋
 挞 葡式蛋挞 花篮泡芙 小餐包 四股辫花面包 牛角面包 全麦面包 甜甜圈 奶黄牛角面包
 奶酥粒面包 肉松面包 蓝莓墨西哥面包 杂粮面包 绿茶面包 雪山餐包 牛肉葱花卷 大理石蛋
 糕 黑芝麻蛋糕卷 草莓蛋糕卷 香槟葡萄卷 海绵蛋糕 黄油蛋糕 香蕉蛋糕 香橙小蛋糕 香麻
 蛋糕夹 戚风毛巾卷 虎皮蛋糕卷 彩虹蛋糕卷 水果小蛋糕 三角形果酱蛋糕 巧克力三角蛋糕

章节摘录

版权页：插图：

编辑推荐

《百姓餐桌·花样主食》是由青岛出版社出版的。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>